



Terres de Grès (Rosé) Minervois

Appellation	AOP Minervois
Millésime	2016
Cépages	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Pique Poule
Type de vin	Rosé sec, robe saumon claire
Terroir	Coteaux de Grès
Mode de culture	Agriculture biologique
Vinification	Vendanges manuelles, pressurage direct, réduction des sulfites (bioprotection), élevage
Dégustation	Vin franc, sur le fruit frais, ample et soyeux au palais, gouleyant mais sachant rester sec et frais
Vieillessement	1 à 3 ans
Accords vin et mets	Apéritif, crudités, salade niçoise, sushis, pizzas, escalopes de dinde, viande blanche grillée aux épices, ratatouille, tajines, paëlla, bouillabaisse, calamars, filets de daurade grillés, crabe, moussaka d'aubergine, osso bucco
Conseils	Servir à 8°C
Alcool et sucre	13,5%/vol vin sec
Conditionnement	Carton : 6 debout Bouteille : Aliénor blanche Bouchage : Select Green, de Nomacorc, capsule complexe



EARL Domaine Sibille au capital social de 10 000 € / Siège social : 3 Avenue des Bentoulades 11800 LAURE-MINERVOIS

Tél. : +33(0)4 34 58 06 12 / Mobiles : 06 82 36 75 29 - 06 82 80 97 41

domainesibille@gmail.com / www.domainesibille.fr / <https://www.facebook.com/domainesibille/>

R.C.S. CARCASSONNE 815 389 093 / SIRET 815 389 093 00015 / N°TVA FR 488 15389093